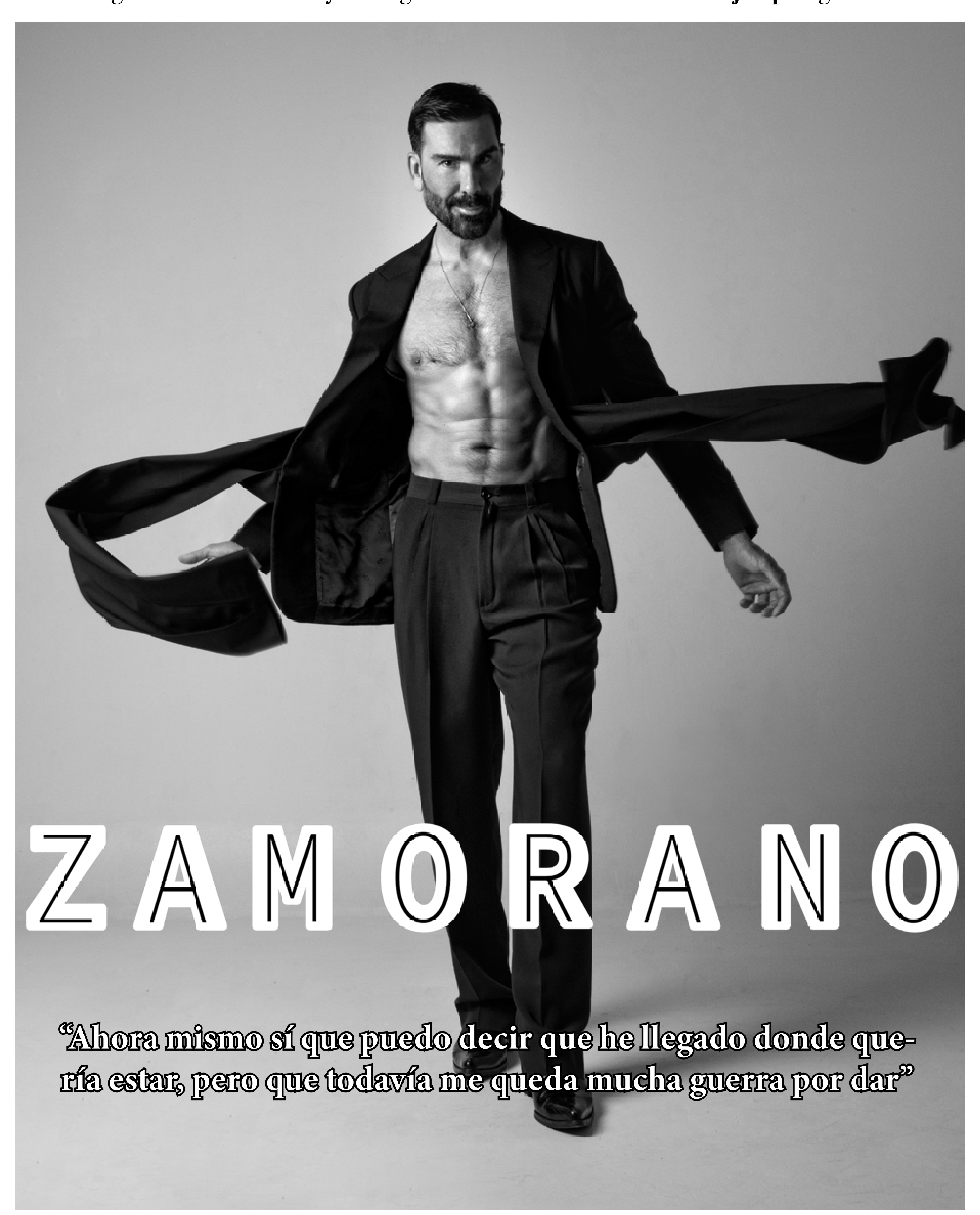
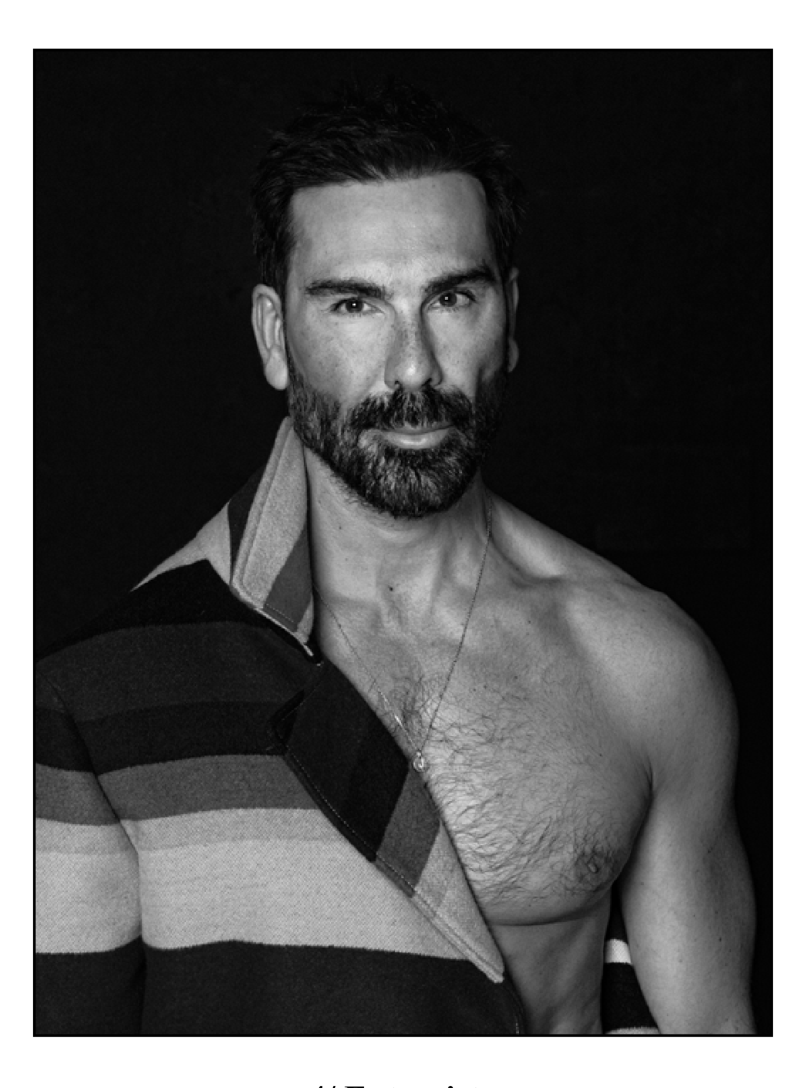
PUNTO & COMA

Magazine de actualidad y buen gusto • Nº 19 • Abril 2023 • Ejemplar gratuito



SUMARIO

ABRIL 2023



STAFF

EDITA :
Algodón de azúcar. Marketing & Publicidad

DIRECTOR:
Víctor Almazán

COLABORACIÓN REDACCIÓN:
Marina F. Limo, Neus Bartoll
Raquel Jiménez, Mar Teruel
Marta Cañadas, Gema Calero
Alex Garrido, Carmen Ruiz
Rafael Rama, López Interiorismo
Beatriz Hernández, Gino García
Roger Domènech, Nayu
María Francés, M. José Gómez y Verdú
Daniel Josier, @whitelavin, Luan Roberts
Silvia Yordanova, Mikel Martí de Lecea
Sonia Tomás, Ana Torán, Manolo de Haro

COLABORACIÓN DISEÑO GRÁFICO:
Saturnino Almazán

FOTOGRAFÍAS ARTÍCULOS:
Cedidas por los colaboradores

CONTACTO PUBLICIDAD:
algodondeazucarpublicidad@gmail.com
633 632 221 / 615 320 863

DEPÓSITO LEGAL: CS 512-2021

PUBLICACIÓN MENSUAL
EJEMPLAR GRATUITO

Manuel Zamorano

Fotos: Joan Crisol
Maquillaje: Paz García
Vestuario: La Gasca Man, Dior, Dsquared, Balmain

"Sin mis padres no hubiera sido ni la mitad de lo que soy, vamos, no hubiese sido lo que soy, porque desde pequeño ellos siempre me ayudaron"

Por Víctor Almazán
Director de *Punto & Coma*





• ¿Quién es Manuel Zamorano? Es una persona que se ha ido haciendo y que ha ido creándose su persona poco a poco. Salió de un pueblecito de Toledo con muchísimos miedos, con muchas ilusiones y que ha ido creciendo tanto personal como profesionalmente. Ahora mismo sí que puedo decir que Manuel Zamorano ha llegado donde quería estar pero que todavía le queda mucha guerra por dar.

• ¿Por qué te decidiste por el mundo del estilismo? Es una cosa que me viene desde pequeño. No recuerdo que quisiese ser otra cosa. Siempre me gustó bailar y, de hecho, fui a baile. Me atrae todo lo relacionado con el arte, con la pintura, con el baile, con diseñar, con peinar y, sobre todo, con crear. Lo más fácil para escaparme de mi pueblo que yo pudiese hacer algo en lo que fuese creativo y que me pudiese ir era la peluquería.

• El primer salón que abriste fue en tu pueblo, Noblejas… Siempre digo que no fue un salón, fue una habitación que tenía debajo de casa y mi padre me puso un espejo y una silla de oficina con ruedas. Empecé a cortar y a peinar hasta que me tuve que ir a la Mili. Cuando regresé mi padre me dijo que me quedara a Noblejas porque en el pueblo no había peluquería. Muchas veces pienso que fue un error quedarme allí, pero luego también pienso que fue como mi escuela. Yo era como "Eduardo Manostijeras", había estudiado en la academia pero no tenía experiencia de trabajar en un salón. Al final, mi peluquería fue un laboratorio en el que experimenté con todas las clientas y con las señoras de mi pueblo. Después abrí otro salón en el mismo sitio en el que estaba, pero mis padres me hicieron una peluquería mucho más mona. Con los años abrí otra muchísimo más grande, entraron mis hermanos en el negocio, teníamos hasta médicos que venían a hacer el láser, era un peluquería muy completa, de hecho, todos los pueblos de alrededor venían a mi salón. Luego decidí cerrar y venirme a Madrid.

• ¿Qué recuerdas de tu etapa como estilista personal de Sara Montiel? Todavía a día de hoy la sigo echando de menos. En aquel entonces yo era muy joven, tenía 18 años, y nunca fui consciente con la persona que estuve hasta que falleció y empecé a darme cuenta de que había estado con una estrella de las que ya no quedan. Tengo miles de recuerdos, miles de anécdotas…

• Jean-Paul Gaultier te llamó para la exposición *Cine y moda*… Sí. Se ponen en contacto conmigo desde las oficinas de París y me dicen que el señor Gaultier está buscando un vestido de Sara Montiel y que no localizan a nadie que lo tenga, que si yo tendría alguno y, claro, yo sí que tengo vestidos. Entonces empezamos a hablar y Jean-Paul Gaultier decidió que las maniquís aquí en Madrid tenían que tener pelo, porque la exposición era itinerante por toda España, y empecé a trabajar con él e hicimos todos los trabajos de peluquería que llevaban las maniquís. Fue un trabajo súper bonito y, sobre todo, el trabajar con él, porque yo pensaba que habría alguien de su equipo y que no lo iba a conocer. Imagínate cuando yo llego el primer día con el vestido y con las pelucas y me lo encuentro a él. Gracias a Sara Montiel trabajé con Jean-Paul Gaultier.

• Has escrito *Los peinados paso a paso de Zamorano*… Publiqué el libro con la revista *Semana*, que es la revista con la que trabajo, y la verdad es que fue un éxito brutal. La primera edición se agotó y estamos pensando en hacer un segundo libro más enfocado en novias, en cómo vestirte para una ocasión especial... El libro me costó muchísimo hacerlo porque lo tenía que hacer en horas en las que no estuviera el salón abierto, en sábados por la tarde y domingos, además tenía que buscar a las


BALMAIN PARIS
BALMAIN PARIS
BALMAIN PARIS

señoras para hacer los cambios que primero estaban mal y luego estaban bien. Era hacer algo parecido a *Cámbiame* pero plasmado en papel. Fue algo muy complicado pero estoy súper contento.

• Has mencionado, en varias ocasiones, que te gustaría tener un programa propio con un formato parecido al de *Maestros de la costura*… Es algo que siempre tengo ahí como latente, que me encantaría, porque cuando trabajas en este mundo te das cuenta de que hay nuevas generaciones que vienen apostado muy fuerte. Para todo lo que hago en televisión siempre busco colaboradores, chicos que están empezando, porque me encanta darles una oportunidad como a mí me dieron. Creo que hay tanto talento y gente tan preparada que podríamos hacer un "programón". Ojalá se haga algún día.

• ¿Qué significó para ti *Cámbiame*? Fue un antes y un después. Estuve desde el primer programa piloto y los tuve que dejar porque no podía llevar la peluquería y el programa. Me fui con muchísima pena. Luego llegó la segunda parte de *Cámbiame* y me volvieron a llamar y ahí ya tuve mucha más visibilidad y salía, hablaba… A nivel profesional, fue brutal porque mis cambios, no es porque los hiciese yo, no podían ser más maravillosos. A nivel del salón significó que muchísima gente que veían el programa y los cambios también quería venir al salón a que Zamorano les hiciese el cambio.

• ¿Cómo llegaste a trabajar como estilista y peluquero en *Sálvame*? Tenía una pareja que trabajaba en esa productora y cuando había que maquillar a alguien él contaba conmigo. Así fue como empecé, aunque es verdad que luego yo también tuve que hacerme mi hueco y he sabido ganarme el cariño de mis compañeros.

• ¿Cómo viviste *La Noche Drag Sálvame Mediafest 2022*? Cuando me enteré de que había una gala drag dije "Yo esto lo quiero hacer". Entonces le mandé un mensaje a Óscar Cornejo diciéndole que me encantaría hacer de drag y él me contestó que estaba dentro.

• Rasgo principal que define tu trabajo… La sencillez. Creo que al final a la gente le encanta ir a un sitio y que no seas estirado. La gente se acostumbra a verte en la televisión y yo siempre me he considerado una persona súper sencilla. Ahora sí que es verdad que noto que voy por la calle y todo el mudo me para. Muchas veces pienso que he perdido un poco mi privacidad. Al final, la gente quiere venir al salón y ver a Zamorano en su estado normal.

• Para Manuel Zamorano, ¿cuál es el secreto de un peinado y un maquillaje perfecto? El maquillaje perfecto es el que a la señora le favorece o el peinado perfecto es el que le favorece, no es el peinado que esté de moda en ese momento, no es el peinado que una señora recorta de una revista. Siempre intento hacerles lo que yo creo que les va a sentar bien y el éxito está ahí, que una señora traiga unas ideas y tú, de repente, le cambies esas ideas y le digas "Mire, yo creo que esto le va a quedar muchísimo mejor". Entonces ella se siente como que tú ya le has dado tu visto bueno y también se siente más importante.

• ¿Qué puede arruinar un look? Muchísimas cosas. Veo a gente en la Alfombra Roja con unos vestidos espectaculares y de repente les ves el pelo y el maquillaje mal y ya está arruinado el look. La peluquería es tan importante o más que un vestido, porque tú puedes ir con un vaquero, una camiseta y un tacón, que si vas bien peinada y bien maquillada, aunque sea los labios rojos, vas ideal. Pero tú ya puedes llevar el vestido más bonito del mundo, que como vayas mal peinada y mal maquillada


BALMAIN
PARIS



no luce el vestido.

• **¿Qué frase te definiría?** Si hay algo que me define es que soy normal. Mucha gente me dice "Que majo eres, si pensaba que eras un estirado". Mi vida es muy normal, estoy todo el día en el salón, aunque algún día entre semana puedas verme a las cinco de la tarde en la televisión.

• **¿Cómo es un día a día en tu salón?** Una locura (*risas*). Me levanto, vengo corriendo al salón, empiezo a trabajar, si luego me llaman de *Sálvame* que tengo, por ejemplo, una caracterización de algún colaborador me voy a prepararla. En el salón tengo todo un equipo, pero al final la gente quiere verme a mí. En definitiva, mi día es ese, voy y vengo, voy y vengo… Es una auténtica locura (*risas*).

• **¿Cómo es Manuel Zamorano cuándo no está trabajando?** Voy al gimnasio, me encanta entrenar, hacer deporte… No soy mucho de salir por la noche, me gusta disfrutar el día, me gusta pasear, andar... También me gusta mucho bailar, voy a clases de flamenco, me gusta descubrir restaurantes nuevos… Me gusta comer sano… Un tío normal (*risas*).

• **¿A qué celebridad te gustaría peinar?** Siempre me ha encantado Nati Abascal. He coincidido con ella muchas veces y siempre me he quedado con las ganas de decirle algo, como cuando estuve con Penélope en los Goya y en la feria que hizo Antonio Banderas, y yo nunca he sido de pedir una foto a nadie, de hecho me muero de la vergüenza, pero Penélope siempre ha sido una persona que me ha encantado. Me acerqué a ella y le pedí la foto, que la tengo guardada. De Nati me gusta mucho su estilo. En definitiva, me gustaría peinar a las dos.

• **¿El estilo se hace o se nace con él?** Se nace, totalmente. Yo creo que hay gente que nace con algo especial, con algo innato, que se pone una chaqueta por los hombros y dices "¡Wow!". Por el contrario hay gente que por más cosas que se ponga no lo luce.

• **¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?** Estar en mi salón. Me encanta el trato con el público.

• **¿Quiénes han sido tus guías?** Mis padres. Sin ellos no hubiera sido ni la mitad de lo que soy, de hecho, no hubiese sido lo que soy, porque desde pequeño ellos siempre me ayudaron. Mi padre, para ser un hombre de campo y muy arraigado al tema de la heterosexualidad, siempre me entendió y me comprendió. Si había un concurso de peluquería ahí estaba mi padre conmigo, si había un desfile ahí estaba, si tenía que ir a Madrid y yo no tenía carnet de conducir el siempre estaba ahí para llevarme y recogerme. En definitiva, soy lo que soy gracias a mis padres.

• **¿A qué personaje te gustaría hacerle un cambio de look?** A la Infanta Elena.

• **¿Cómo crees que la sociedad actual ve a los peluqueros?** El peluquero siempre ha estado ahí, es una parte muy importante, pero creo que nunca se nos ha valorado. De hecho, tengo amigos que trabajan en Nueva York y en Londres y allí el peluquero es como un Dios. Sin embargo, aquí, en España, el peluquero siempre suena como algo un poco despectivo. Creo que los peluqueros somos una parte muy importante a la hora de verte bien, de subirte la autoestima…

• **¿A día de hoy sigues aprendiendo?** Siempre. Nunca dejas de aprender. Además, a mí me encanta ver trabajos que hacen mis compañeros. Siempre hay que aprender.

• **Te tomarías un café con**... Con mi pareja.

• **Rutina de cuidados…** Cuido mucho la alimentación y hago mucho deporte. También cuido mi piel con productos cosméticos.

• **Un secreto de belleza…** Bebo mucha agua.

• **Un secreto confesable…** Me encanta comprar.

• **Algo que no pueda faltar en tu neceser…** Una buena crema hidratante.

• **¿Qué prenda nunca falta en tu armario?** Un vaquero y una camiseta blanca.

• **Nunca te pondrías…** Me lo pongo todo.

• **La mayor locura que has hecho…** Locuras por amor.

• **Si fueras un animal, serías…** Un león.

• **Herramientas indispensables de trabajo…** Un buen secador, una buena plancha, unos buenos cepillos y unas buenas tijeras.

• **Un color…** El blanco.

• **Un libro…** *¡Pan, pan!* y *Azúcar dulce veneno*, del Dr. Cidón.

• **Una película…** *El último cuplé.*

• **Una canción…** *Coquito*, de Manuel Carrasco.

• **Para finalizar. ¿Algo que te gustaría transmitir a tus seguidores y a los lectores de PUNTO & COMA?** Gracias a vosotros por haber pensado en mí, estoy muy ilusionado. A mis seguidores les diría que seguiré ahí creando en mi salón o en nuevos proyectos.





¿CUMPLIMOS CON LAS BASES DE UNA DIETA MEDITERRÁNEA?

Nuestra Dieta Mediterránea es una valiosa herencia cultural que representa mucho más que una simple pauta nutricional, rica y saludable. Es un estilo de vida equilibrado que recoge recetas, formas de cocinar, celebraciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas diversas y es, además, Patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO. Se ha demostrado científicamente por el ensayo PREDIMED que la Dieta Mediterránea constituye el modelo ideal de patrón alimentario para la prevención de enfermedades crónicas en individuos considerados de riesgo cardiovascular.

BASES QUE NO PUEDEN FALTAR PARA OBTENER LOS BENEFICIOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

1. Utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adición.



2. Consumir alimentos de origen vegetal en abundancia: frutas, verduras, legumbres y frutos secos. Las verduras, hortalizas y frutas son la principal fuente de vitaminas, minerales y fibra de nuestra dieta y nos aportan, al mismo tiempo, una gran cantidad de agua. ¿Consumes 5 raciones de fruta y verdura a diario?



3. Los alimentos procedentes de cereales deberían formar parte de la alimentación: arroz, pasta, harina... Hay que tener en cuenta que sus productos integrales nos aportan más fibra.

4. Los alimentos poco procesados, frescos y de temporada son los más adecuados. En el caso de las frutas y verduras, nos permite consumirlas en su mejor momento, tanto a nivel de aportación de nutrientes como por su aroma y sabor.



5. Consumir diariamente productos lácteos, principalmente yogurt y quesos.



6. La carne roja se debe consumir con moderación y, preferiblemente, como parte de guisos y otras recetas. Se recomienda el consumo en cantidades pequeñas, preferentemente carnes magras, y formando parte de platos a base de verduras y cereales.





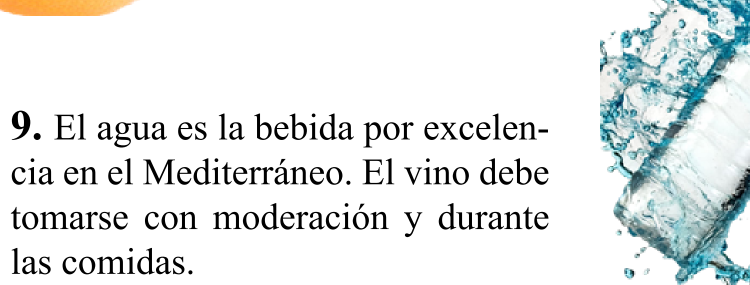
7. Se recomienda el consumo de pescado azul como mínimo una o dos veces a la semana. Los huevos contienen proteínas de muy buena calidad; su consumo 3 ó 4 veces por semana es una buena alternativa a la carne.



8. La fruta fresca es el postre habitual. Los dulces y pasteles deberían consumirse ocasionalmente. Las frutas aportan color y sabor a nuestra alimentación diaria y son buena alternativa a media mañana y como merienda.

9. El agua es la bebida por excelencia en el Mediterráneo. El vino debe tomarse con moderación y durante las comidas.





10. Realizar actividad física todos los días.

¿CUMPLIMOS CON LAS BASES DE UNA DIETA MEDITERRÁNEA? Salud y BienEstar

¿QUIERES VALORAR TU ADHERENCIA AL PATRÓN DE LA DIETA MEDITERRÁNEA?



LA INFLUENCIA DE LAS REDES SOCIALES EN LA ALIMENTACIÓN

Por Neus Bartoll. Dietista. Nutricionista

@nutriideas

Los medios de comunicación siempre nos han influido en nuestra alimentación. Antes era la tele, la radio y las revistas. Ahora es *Youtube*, *Spotify*, *Facebook*, *Twitter*, *Instagram*, *TikTok*… Gracias a las redes sociales la gente está más informada que nunca y es más consciente de la importancia de la alimentación para la salud. Sin embargo, la epidemia de la obesidad cada año es mayor y cada vez son más presentes los casos de TCA (Trastorno de Conducta Alimentaria). ¿Qué estamos haciendo mal?

• **Bombardeo de recetas.** Cada vez que ves comida se activa el sistema de recompensa. ¿Por qué? Porque la comida está buena y nos da placer. Cada vez que ves alguna de estas deliciosas recetas, un chute de dopamina quiere hacerte sentir el placer que supondría comerla. Obviamente no la haces porque eso supone mucho trabajo (piensa en cuantas recetas te has guardado y no has hecho: casi todas). Aun así ya has activado el sistema de recompensa y, de forma casi inconsciente, seguro que acabas comiendo algo de la nevera o de la despensa para sentir ese placer.

• **Infoxicación.** Creo que somos muchos los profesionales de la salud a los que nos encanta compartir lo que sabemos con el mundo. Gracias a las redes sociales la gente tiene mucha información sobre nutrición. Pero ¿toda la información que leemos es real?, ¿toda la información que vemos nos beneficia?, ¿toda la información que escuchamos nos aporta? Hay demasiada información, demasiadas opiniones, demasiadas necesidades diferentes… No me extraña que la gente esté confundida, si uno le dice que el ayuno intermitente es lo mejor y otro le dice que es lo peor. ¿Y si no es ni tan malo ni tan bueno? ¿Y si para algunos es beneficioso y para otros es perjudicial?

• **Influencers.** Personas que son capaces de influir sus valores y creencias a un número enorme de personas. Los influencers son personas a las que admiramos. No es raro que queramos copiar su estilo de vida y parecernos un poquito a ellos. Si se toman un jugo verde con limón, seguro que es bueno. Pero, os recuerdo que los influencers solo dan su opinión y cuentan su experiencia, no son profesionales de la salud. No digo que sus intenciones no sean buenas, pero ¿dejarías que te operase tu influencer favorito? Por no hablar de lo frustrante que puede ser comparar tu cuerpo con el suyo y tu vida con la suya…

Yo no te voy a decir a quién seguir y a quién no. Pero si quieres información veraz, primero investiga si viene de un profesional de la salud y segundo piensa si conecta contigo y te beneficia seguir a esa persona. No se trata de vivir sin las redes sociales, pero de vez en cuando hay que hacer una buena limpieza.





¿ERES UNA PERSONA ALTAMENTE SENSIBLE?

Por Raquel Jiménez. Psicóloga clínica, Psicoterapeuta Gestalt y Consteladora Familiar

@raqueljimenez.psicologa *www.raqueljimenezpsicologa.com*

Una Persona Altamente Sensible (PAS) es alguien que tiene una mayor sensibilidad y posee un rasgo de personalidad único y complejo que le hace más receptivo y sensible a su entorno. La persona con Alta Sensibilidad tiene un sistema nervioso más fino y mucho más desarrollado que la mayoría de la gente. Recibe mucha más información sensorial y son más perceptivas, intuitivas y empáticas, lo que significa que pueden detectar cambios sutiles en su entorno, emociones y estados de ánimo de otras personas.

Las PAS poseen cuatro características esenciales:
• Alta capacidad para pensar y reflexionar de manera profunda sobre la información recibida. Tienen una vida interior rica y tienden a reflexionar profundamente sobre las experiencias y emociones, buscando comprenderlas mejor.
• Alta capacidad empática para ponerse en el lugar del otro y entender las emociones de los demás. Son compasivas y tienden a ser buenas para escuchar. Son sensibles a las emociones de otras personas y pueden captar fácilmente señales sutiles. Esto puede conducir a una comprensión más profunda de uno mismo y de los demás.
• Elevada sensibilidad sensorial. Captan lo que pasa en nuestro entorno con la intuición, detectando sutilezas que otros pasan por alto.
• Como consecuencia de las tres características anteriores, está la facilidad de saturación por sobreestimulación, que hace que se llegue a un nivel de estrés alto. Al ser más sensibles a los estímulos externos, como el ruido, la luz y el olor, es posible que se sientan abrumados más fácilmente.

Las PAS suelen sentirse conmovidas por el sufrimiento ajeno y tienen habilidad para ayudar a los necesitados. Son creativas, tienen una rica imaginación y una perspectiva única, lo que puede dar lugar a ideas originales e innovadoras. Poseen una capacidad natural para empatizar y conectarse con los demás, lo que les hace hábiles para construir relaciones significativas. Focalizan su atención en los detalles y son minuciosos en su trabajo, lo que puede conducir a resultados de alta calidad y tienen un fuerte sen-

tido de la intuición pudiendo confiar en sus instintos para tomar decisiones.

Poseer una sensibilidad extraordinaria es un DON que también tiene sus sombras: el ritmo de la sociedad actual puede resultar un lugar hostil para las PAS. Debido a la cantidad de estímulos que reciben y a su sensibilidad al ruido, a la luz y a los olores, es posible que lleguen a un nivel de estrés alto. Por ello, es importante cuidarse y aprender a manejar su sensibilidad.

Algunas recomendaciones son:

• Establecer límites para proteger tu bienestar emocional y mental: limita la exposición a entornos sobreestimulantes y a personas que agotan tu energía.

• Pon en marcha el autocuidado: medita, practica *mindfulness*, haz deporte, cuida tu alimentación (abstente de la cafeína y estimulantes), duerme al menos 8 horas (si tu trabajo te lo permite, échate una siesta de 30 minutos para reponerte) y participa en actividades que te brinden alegría.

• Busca comprensión y apoyo en personas con ideas afines o en un terapeuta que pueda ayudarte con tu sensibilidad y desarrollar estrategias de afrontamiento.

• Usa auriculares que reduzcan el ruido cuando estés expuesto a ambientes ruidosos o abarrotados y busca zonas aisladas de descanso donde relajarte.

• Si vives en familia, busca una habitación apartada de las zonas comunes donde puedas crear un lugar seguro y tranquilo cuando necesites alejarte de las personas y del ruido. Utiliza una iluminación ambiental suave y decora tu hogar teniendo en cuenta tu necesidad de paz y tranquilidad.

• Evita los espacios abarrotados, los horarios estresantes o los entornos en los que te sientas poco seguro.

• Comparte con tus seres queridos tu sensibilidad y cómo te afecta profundamente tu entorno: los ruidos, las aglomeraciones y la estimulación que se asocia a ello para que puedan, de esta manera, cuidarte y respetar tus necesidades.

• Siempre que puedas, rodéate de naturaleza: su belleza y tranquilidad te aportará la energía necesaria para gestionar el día a día.

Y recuerda, ser PAS puede ser un don con una capacidad extraordinaria para mejorar la sociedad, pero debes cuidarte y aprender a gestionar tu sensibilidad si no quieres llegar a niveles altos de estrés y que afecte a tu salud mental.





Nos vamos de ruta

BORDEANDO EL CASTILLO DE JÁTIVA POR LA SIERRA DE VERNISSA

Por Mar Teruel. Senderista *@rutasweekend*

Era una mañana fría, el termómetro marcaba -2ºC, llegamos a Genovés, un pueblecito en la comarca de la Costera. Nuestra intención era hacer la ruta en la Serra de la Creu, pero al llegar al punto de encuentro, tuvimos que trazar un plan B, porque en este lugar había batida de jabalí, en coto, y fue imposible. Así que la tenemos pendiente.

Debido a la hora que se nos hizo, decidimos ir hacía Játiva, por proximidad. Algunos componentes del grupo no habían subido al castillo y decidimos ver esta maravilla. El castillo de Játiva se encuentra en la sierra de Vernissa. Su estilo arquitectónico es el gótico valenciano. El castillo de la izquierda recibe el nombre de "Castillo Menor", mientras que el castillo de la derecha recibe el nombre de "Castillo Mayor". Es una ruta moderada sin casi dificultad de, aproximadamente, 8 ó 9 km de recorrido.

Dejamos los coches en la puerta grande del castillo, donde hay una zona habilitada para parking, pero como es una zona reducida se recomienda subir temprano. También se puede subir desde la falda de la montaña, ya que no es pesado y el tramo se hace en zig zag y se puede ir atajando.

Desde la puerta principal salimos por el camino hacia la izquierda donde hay una senda marcada. Enseguida podemos observar una gran oquedad en la montaña. Estamos delante de la cueva de "Les gotetes". Un poco más adelante observamos un gran nevero.

Seguimos la muralla de Poniente desde el nevero y nos dirigimos por un sendero bien marcado en dirección Oeste hasta llegar muy cerca de las Murallas de Poniente, bajando una pequeña escalinata hasta llegar a la enorme cueva de "Els Coloms", en la que encontramos en su interior un gran altar tallado en piedra presidido por una virgen y algunos objetos que los visitantes dejan a la Virgen como ofrenda.

Seguimos por el camino y vamos bordeando el castillo. Cuando sales a plena sierra, y por esta zona existen multitud de senderos que se comunican unos con otros, hay que fijarse y procurar ir ascendiendo por el sendero paralelo de más altura, ya que de lo contrario nos desviaremos de nuestro camino. En pocos minutos el sendero se empina y se vuelve más pedregoso para hacernos llegar al punto más alto que nos situará en el punto medio de la montaña con vista a ambos lados.

La vista a la muralla es muy bonita. Iniciamos la bajada hacia el Azagador de Vernissa, que, poco a poco, nos lleva a las faldas de la montaña. En un punto dado tenemos que volver para rodear el castillo tomando un sendero hacia la derecha, todo este tramo es bastante plano, pasamos por una urbanización de casas y vamos siguiendo el borde del río. La subida otra vez hacía el castillo se realiza por un sendero que, aproximadamente en 1 Km, nos hará ascender 200 metros de desnivel para llevarnos zigzagueando hasta la "Puerta del Socorro", en las murallas del sur del castillo. Se hace pesada si la haces de un tirón. Se recomienda llevar agua, debido a las horas que llevamos, y más siendo el final casi de la ruta. Una vez entrando de nuevo al castillo podemos visitar su interior. Recomendable si no lo habéis hecho todavía.

Tras pasar por la puerta de la muralla nos dirigimos hacia el parking. Nuestro próximo destino es la ermita de San José para llegar al "Bellveret", un monumento a los jugadores de pelota valenciana. Hoy en día se pueden comer platos típicos de la ciudad de los Borja en está ermita. Nosotros encargamos una cazuela de arroz al horno. Aunque también tienen una carta con deliciosos platos. Debes llamar para hacer reserva, es un sitio bastante concurrido por los ciudadanos de Játiva (+34 962 275 081 / +34 658 962 659).

Después de la comida, paseamos por el casco antiguo de la ciudad y visitamos algunos monumentos como el Hospital Real, construido por Jaume I en el año 1224, la Colegiata y las plazas con historia, como la de la Trinitat.

Játiva es famosa también por sus típicos tardeos. Las calles más angostas y antiguas se llenan de gente después de comer, el bullicio hace que aún sea más acogedora. Si no la habéis visitado, ¿a qué estáis esperando?





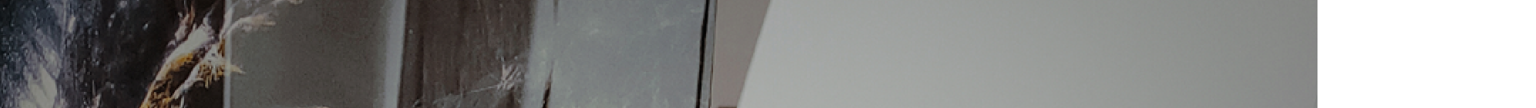








Sala de lectura



LA CLASE

Por Marta Cañadas. Miembro del club de lectura *Cosas & Musas*

“Hacer las maletas no era tarea fácil. ¿Qué se lleva una para el resto de su vida?”

Un fenómeno extraño ha sucedido en la ciudad, quizás incluso en el país entero o en el mundo y hay que huir a un lugar seguro. Sandra Bruce escribió *La clase* resultando ganadora de un concurso literario de la Universidad de Lleida en 1996. En 1997 es publicada por *Pagès Editors* y en 2022 ha sido reeditada por *La Pajarita Roja Editores*. Con esta novela, la autora plantea una realidad ficticia casi apocalíptica como tantos otros autores han hecho, ya sea en el mundo literario como en el cinematográfico.

La peculiaridad de esta novela radica en que un grupo de jóvenes alumnos de una clase de inglés se encuentran juntos con su profesora cuando sucede “algo extraño”. Ese algo hace desaparecer a más de la población, lo que provoca que, literalmente, se paralice el mundo.

Susan siempre ha odiado este grupo de alumnos a los que debe enseñar inglés. Tan desconcertada como ellos, en un primer momento no sabe reaccionar ni comportarse como una adulta. Pero es la única adulta que esos chicos van a tener.

La ciudad se convierte en un lugar inhóspito y sin víveres a corto plazo. La necesidad de supervivencia aflora y les lleva iniciar una nueva vida lejos de ahí. En el campo deberán aprender de nuevo a vivir. Como siempre hicieron nuestros antepasados, como ha hecho la historia de la humanidad.

Además del planteamiento en sí distópico, la base del argumento son las relaciones sociales, el comportamiento de grupo, el liderazgo y la supervivencia. Necesariamente las vidas de la clase cambian. Todo lo aprendido queda atrás. Y aunque durante los primeros años Susan dirige al grupo, cada uno de esos jóvenes va creciendo y creando su propio entorno, incluso su propia familia. Y también se ven crueldades, envidias, celos, amistades, compromisos y amor.

Sandra quiere transmitir que, en este mundo loco actual tan rápido y tecnológico, quizás debiéramos dar más cabida a conocimientos esenciales de agricultura, ganadería, arquitectura o ingeniería. ¿No deberíamos regresar atrás en el tiempo? ¿No es más sabia la gente sencilla del campo? ¿Qué pasa cuando el único modo de existencia es la supervivencia? ¿Qué pasa con la supremacía del más fuerte sobre los demás?

Siempre me han gustado las distopías. Como los autores ponen al ser humano al límite de sus posibilidades. Aunque siempre acabo pensando que la realidad supera la ficción y que el ser humano se repite en sus comportamientos buenos y malos. La historia se repite constantemente.

Sandra Bruce ha publicado otras dos novelas: *I Once Was Lost* (The book guild ltd.) y *Jugar con fuego* (Boria Ediciones). Esta última traducida del inglés por Jaime Roda Bruce. La edición actual de *La clase* ha sido traducida al castellano por Santiago Roda Gil, su marido y compañero desde hace más de cincuenta años. ■



LOS NIÑOS DE LA CIUDAD OSCURA

Por Gema Calero

@thesoundofmybooks

“Si muero en la batalla, los héroes de nuestra historia me cederán su lugar entre las leyendas del pasado”

Feliz abril lectores, este mes llega con un día especial para todos aquellos que amamos la lectura porque el 23 de abril es el Día Internacional del Libro. Y como cada año, me gusta recomendar libros autopublicados, ya que solemos tener muchos prejuicios contra ellos y considero que hay muchos que merecen la pena ser leídos. Por ello os traigo este mes mi opinión sobre *Los niños de la Ciudad Oscura*, de Álvaro Escudero.

Este libro es de aquellos que te mantienen enganchada desde la primera página hasta la última. En un mundo que se ha sumido en las sombras, sólo los niños de la Ciudad Oscura son la esperanza de salvarlo. Una novela distópica con una mezcla de fantasía urbana que se centra en una lucha entre la luz y la oscuridad, donde la segunda está ganando la batalla.

Los niños de la Ciudad Oscura está escrita en un tono juvenil, todos nuestros protagonistas son adolescentes irritables que no se terminan de entender a ellos mismos. Sin embargo, estos niños, tienen algo diferente a los adolescentes normales y es que conocen la oscuridad desde temprana edad, lo que ha provocado que sean la única esperanza de su mundo. La literatura juvenil está, además, mezclada con toques políticos adultos, ya que no sólo acompañamos a los niños de la ciudad oscura en su etapa adolescente, sino que vemos como luchan por conseguir las respuestas que necesitan saber para sobrevivir a las sombras.

Para mí, los personajes han sido muy acertados, aunque he de admitir que, en ocasiones, me han sacado mucho de mis casillas, ya que he sentido que, por momentos, centraban sus problemas en cosas demasiado banales dada la situación que estaban viviendo. Claro que, por otro lado, así hemos sido la mayor parte de los adolescentes. Creo que están muy bien creados. Además, he apreciado una evolución en ellos, sobre todo en Kuro, el claro protagonista de esta historia. Lo que más me ha gustado ha sido la integración de personajes nuevos y más misteriosos que se alejan un poco de las características de los demás personajes y que son los que te dan cierta intriga para que sigas leyendo y descubras quiénes son o qué han venido a hacer.

Añado que la historia me ha parecido diferente y atractiva, acompañada por un gran mundo con una historia que abarca varias décadas. Además, la narración es sencilla y ágil, con diálogos fáciles de seguir. Combina capítulos de acción con capítulos más detallados sobre el descubrimiento del mundo. Aunque le he sacado algunos puntos negativos, por ejemplo he notado ciertas cosas algo repetitivas y he sentido que, en ocasiones, las escenas de acción se cortaban para crear algún diálogo en momentos muy tensos como para estar hablando, sin embargo, para mí, han sido sólo “pequeñas cosillas” y creo que no han sido faltas lo suficientemente graves como para que este libro no me haya gustado. Por último, el final queda claramente abierto para una segunda parte que estoy deseando leer para saber más sobre el mundo de Perseide.

Espero que os haya llamado la atención este libro y que os animéis a leerlo o a leer otros autores autopublicados y darles una oportunidad. Si tenéis alguna recomendación o si leéis este libro sabéis que podemos hablar tanto en TikTok como en Instagram.

¡Que tengáis buenas lecturas! ■

NonNonBa

Shigeru Mizuki

ASTIBERRI

Sala de lectura

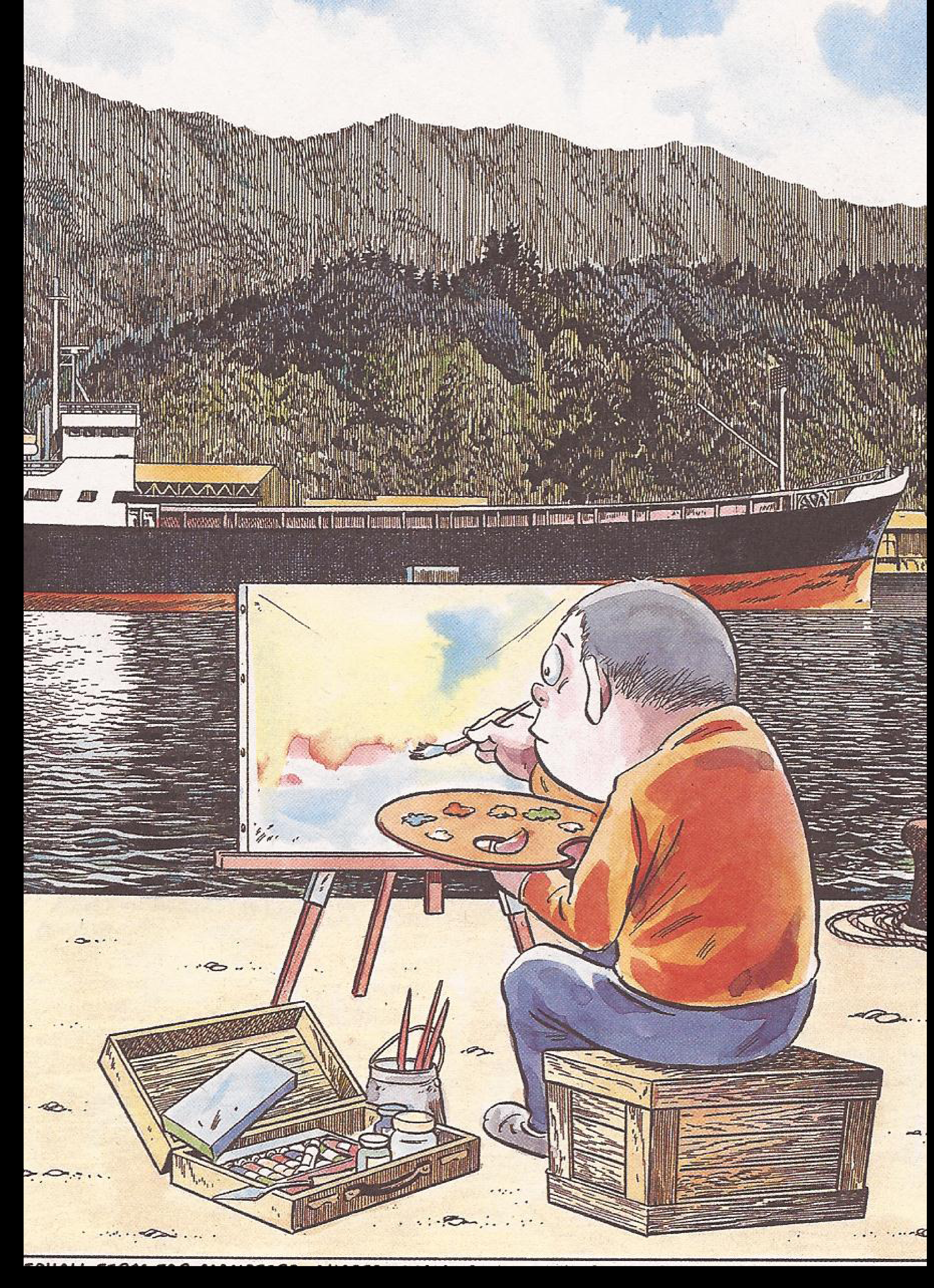
Por Alex Garrido

 *@mangagura*

Hola gente. Mes de abril ya y se empieza a notar un poco más de calor en este tiempo con la llegada de la primavera y qué mejor para esta época del año que hablaros y traeros una de las obras más conocidas y populares de Shigeru Mizuki. Un mangaka muy conocido y querido en Japón pero que, por desgracia, por aquí no se conoce mucho y es una lástima porque tenía una forma de escribir y dibujar única. Y ya que a mí se me da esta oportunidad de poder traeros cada mes una nueva reseña, me gustaría dar a conocer un poco más a este mangaka. Cierto es que no estamos ante la típica obra shonen, pero ya os digo que si le dais una oportunidad os va a gustar tanto o más que otro manga. Yo sólo os digo que fue conocerlo y se convirtió en mi mangaka favorito y por eso este mes os vengo a hablar de su obra, *NonNonBa*. Pero antes también me gustaría hablaros un poco sobre este genio.

Shigeru Mizuki (水木 しげる, Mizuki Shigeru) nació el 8 de marzo de 1922 en el poblado de Kohama, cerca de Osaka, aunque pasó su infancia en Sakaiminato, un pequeño pueblo pesquero de la prefectura de Tottori, y falleció en Tokio el 30 de noviembre de 2015. Shigeru Mizuki, cuyo auténtico apellido era Miura, es uno de los autores de manga más conocidos en Japón y con una larga carrera a sus espaldas. Fue un niño curioso y con una infancia feliz. Le encantaba comer, dibujar y soñar despierto con los fantasmas de los que le hablaba NonNonBa, una anciana que creía en ellos a pies juntillas.

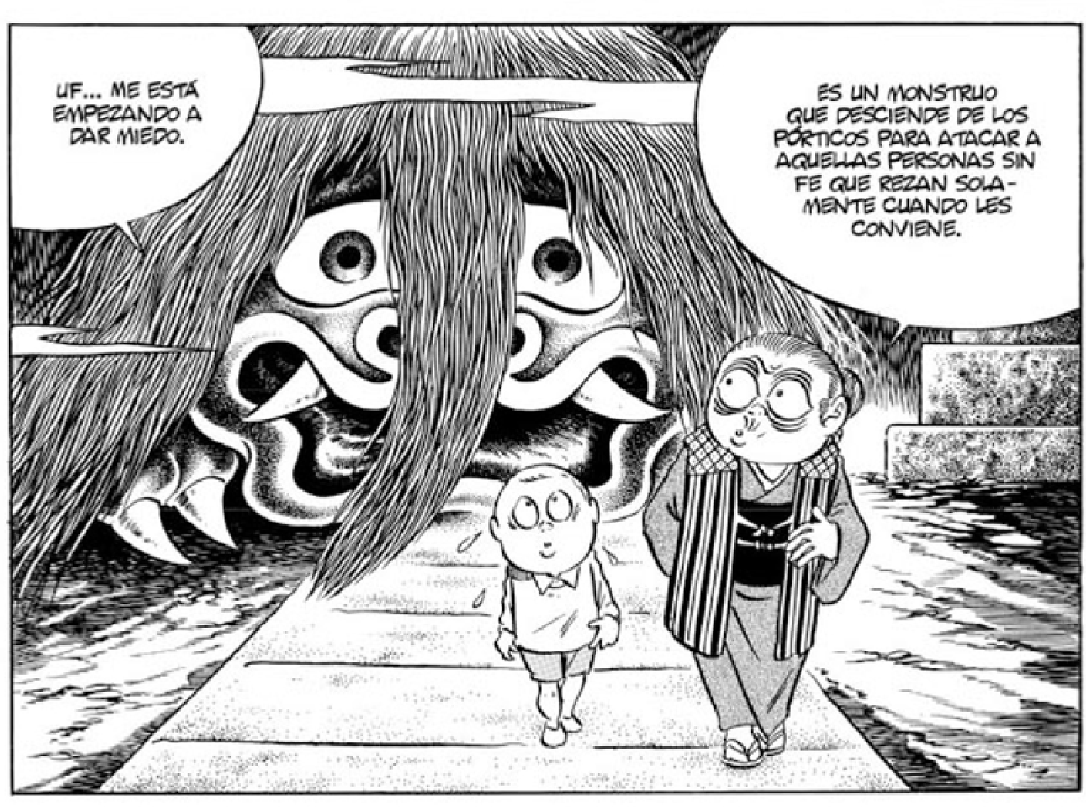
Con apenas 20 años se alista en el ejército japonés y es enviado a la jungla de Nueva Guinea, donde vivirá una auténtica pesadilla: contrae la malaria, asiste a la muerte de la mayor parte de sus compañeros y pierde el brazo izquierdo en un bombardeo. En 1957, tras una vida ya demasiado rica en recuerdos y heridas, inicia su carrera como autor de manga y se convierte en uno de los grandes narradores de historias de su país. A lo largo de toda su obra, Mizuki no ha dejado de mostrar su profunda comprensión del alma humana y la empatía que siempre ha sentido por todas las formas de vida. En 2010 recibe el título de "Persona de mérito cultural", un reconocimiento oficial que es otorgado a todas aquellas personas que han hecho contribuciones significativas a la cultura japonesa.











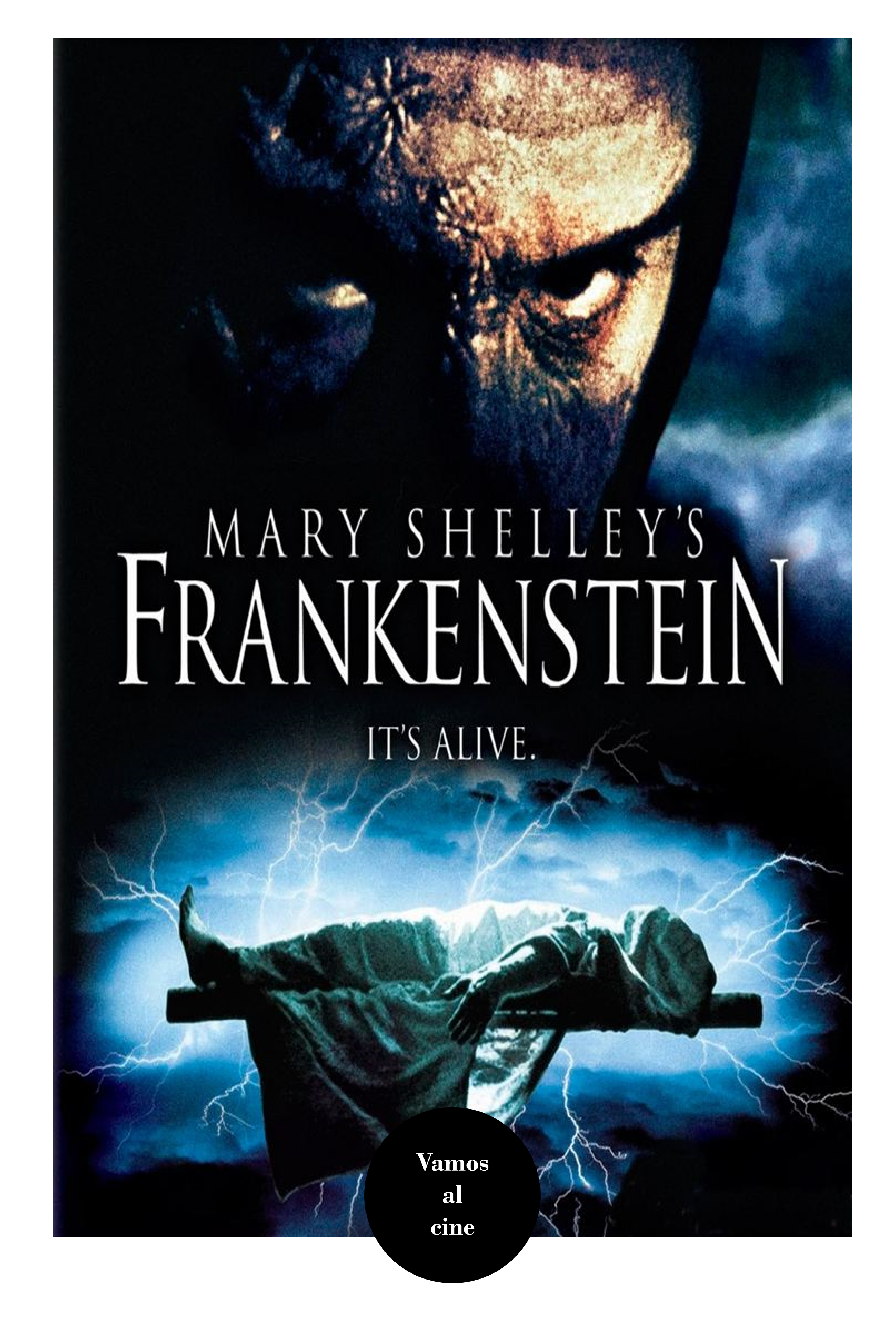
Y dicho todo esto que no podía evitar contar, ya que la historia de la vida Mizuki es conmovedora, pasemos a hablar de su obra.

NonNonBa es un tomo autoconclusivo donde, de forma autobiográfica mezclada con un poco de fantasía y mitología tradicional japonesa, Mizuki nos cuenta su infancia en la década de 1930 en Sakaiminato, un pequeño pueblo costero del suroeste de Japón. Con nostalgia y ternura, Mizuki nos cuenta sus primeros años de vida en una modesta familia, peleas con amigos, la escuela, primeros amores...

El personaje que da título al tomo, NonNonBa, es una súper devota y una supersticiosa, gracias a la cual Shigeru descubre el mundo de los "Yokais", entidades sobrenaturales y grotescas del bestiario medieval japonés.

Su forma de contar las historias es única porque, a pesar de estar contándote historias de espíritus y maldiciones, es capaz de hacerte reír o sentir ternura a la vez de sentir una paz increíble con un toque de humor en cada una de sus viñetas.

Si te gusta la cultura y el folclore tradicional japonés, no dudes en leer a este hombre porque, de verdad, se va a ganar un hueco en tu corazón con cada una de sus obras.



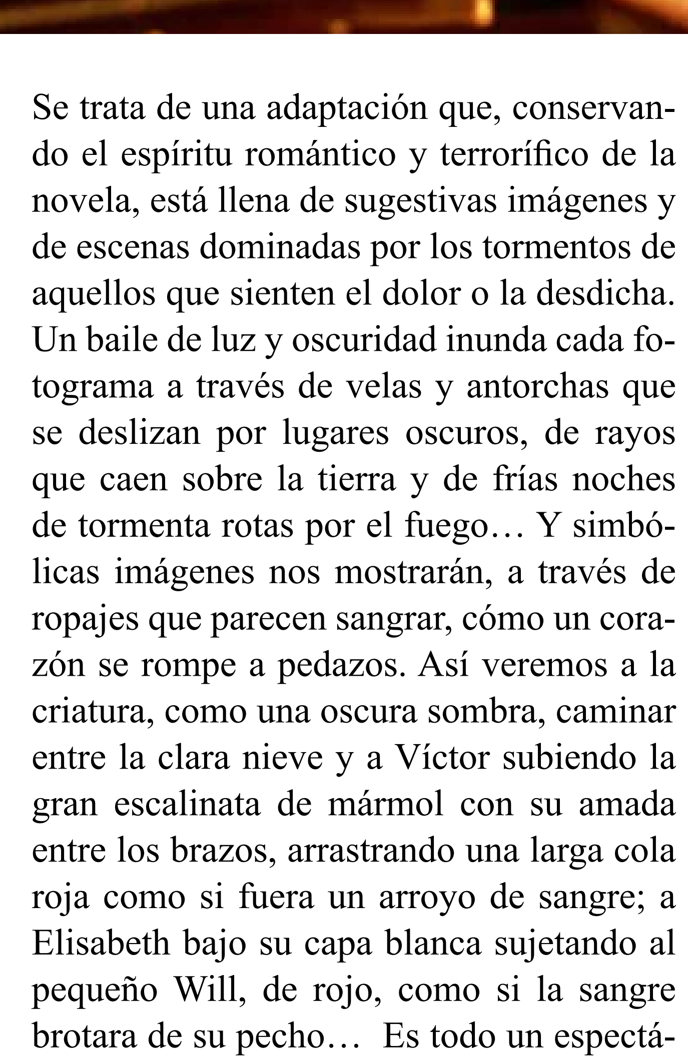
Por Carmen Ruiz. Licenciada en Derecho y Arte Dramático

"Tú me diste estas emociones, pero no me dijiste cómo usarlas… Y, ¿qué hay de mi alma? Toda esta última parte… ¿la olvidaste?"
-Frankenstein, de Mary Shelley

En la parte más gélida del mundo, entre aquellos que buscan, surcando las olvidadas líneas de los mapas, la eterna gloria a golpe de velas y timón, un alma atormentada cruzará el horizonte tras haber desafiado, explorando la ciencia, a la naturaleza. Enfermizas obsesiones alumbrarán poderes desconocidos que, con una chispa de luz, despertarán nuevos temores. Y allí, en el límite entre aquella tierra por el hombre desconocida y lo infinito, y a la espera de que sus nombres sean recordados para siempre, escucharán de viva voz una perturbadora historia donde se entremezclan, de manera extraordinaria, el amor por la vida y la trágica obsesión por vencer a la muerte…; una historia que susurra en voz alta misteriosos miedos y que evoca un terror apasionante, helando la sangre y acelerando los latidos del corazón.

Todo comienza en Ginebra a finales del siglo XVIII… Tras una infancia feliz y perder trágicamente a su madre de forma prematura, el joven Víctor Frankenstein abandona su hogar para estudiar medicina en la Universidad. Allí conoce a Henry Clerval, un joven entusiasta que se convertirá en gran amigo y confidente. Víctor, desesperado por cambiar las cosas y proteger la vida, se obsesionará con la idea de terminar con la muerte y que las personas que se aman puedan estar juntas para siempre. De forma apasionada y enfermiza, comienza a experimentar con esta posibilidad y se aísla, entre pensamientos prohibidos, en un estremecedor altillo hasta que…, en una oscura noche y con una ansiedad cercana a la agonía, a través de pedazos robados de osarios y cementerios, dará vida a su criatura. Horrorizado ante sus actos y, creyendo que la criatura ha muerto, regresa a Ginebra para casarse con Elisabeth, a la que ama profundamente desde siempre. Pero la criatura, atormentada por la soledad y el desprecio, buscará a su creador para pedirle que le dé una compañera, comenzando así la auténtica pesadilla de sus vidas.

Frankenstein está basada en la novela de Mary Shelley, una joven de 19 años que, partiendo de una propuesta entre amigos para escribir la mejor historia de terror, crea una extraordinaria historia sobre la naturaleza y el destino del conocimiento humano. Así, entre historias de fantasmas y lecturas de poetas, entre abrumadores sueños y dolorosos recuerdos, nace este inmortal personaje. Y será el actor y director irlandés Kenneth Branagh quien se pondrá delante y tras la cámara para, alejándose de la monstruosidad de otras versiones, dotar a su criatura de la capacidad de sufrir, de amar o de odiar…, convirtiéndose en un creador de emociones en una visión más humana del mito. La camaleónica actriz inglesa Helena Bonham Carter (Elisabeth), el propio Kenneth Branagh (Víctor Frankenstein), Tom Hulce (Henry Clerval) y el gran Robert De Niro como el monstruo, nos transportarán a un perturbador mundo en el que la frágil línea que separa la vida de la muerte quedará borrada para siempre del corazón de sus trágicos protagonistas.



Se trata de una adaptación que, conservando el espíritu romántico y terrorífico de la novela, está llena de sugestivas imágenes y de escenas dominadas por los tormentos de aquellos que sienten el dolor o la desdicha. Un baile de luz y oscuridad inunda cada fotograma a través de velas y antorchas que se deslizan por lugares oscuros, de rayos que caen sobre la tierra y de frías noches de tormenta rotas por el fuego… Y simbólicas imágenes nos mostrarán, a través de ropajes que parecen sangrar, cómo un corazón se rompe a pedazos. Así veremos a la criatura, como una oscura sombra, caminar entre la clara nieve y a Víctor subiendo la gran escalinata de mármol con su amada entre los brazos, arrastrando una larga cola roja como si fuera un arroyo de sangre; a Elisabeth bajo su capa blanca sujetando al pequeño Will, de rojo, como si la sangre brotara de su pecho… Es todo un espectáculo visual que retrata pasiones a través de los colores, condenando a unos personajes a los que sólo les queda el alma por perder. Frankenstein es una fascinante película que nos habla del dolor por la soledad y la pérdida, de la necesidad de ser amado y de la rabia o el miedo que nacen de las entrañas; de grandes obsesiones que nos convierten en monstruos y de cómo aquello que nos horroriza nos impide leer a través del alma. Y que el miedo recorra el cuerpo como un escalofrío…, y nos conmueva cada imagen y nos aterre cada palabra, devolviendo el latido por la vida.

A Juana, mi contadora de historias. Para ella y para todas aquellas mujeres que lo consiguieron. Pero, sobre todo, para las que no.

"No deseo que las mujeres tengan más poder que los hombres, sino que tengan más poder sobre sí mismas"

-Mary Shelley ■



Art Zone

Por Rafael Rama Aguilar. Artista.

@rafael_rama_aguilar

Rafael Rama Aguilar, pintor artístico nacido en Brenes, Sevilla, el 17 de septiembre de 1958. Actualmente vive en Mallorca. A la edad de 7 años emigró junto a sus padres y hermanos a Alemania. Se define como artista autodidacta. A los 8 años empezó en la pintura, siempre dice que fueron sus padres quienes le animaron. Pintor polifacético, siendo su tema preferente los retratos. En sus inicios todas sus obras fueron figurativas pasando por muchas técnicas y estilos como el clásico, el impresionista, el minimalista, el action painting, el conceptual y, actualmente, con la abstracción. Sus influencias son Goya, Rembrandt, Sorolla, Picasso, Tapies…

El arte es su pasión porque a través de él se puede plasmar el alma de las cosas. Ha realizado diferentes exposiciones conjuntas e individuales y ha participado en certámenes nacionales e internacionales.



Decoración e Interiorismo

@lopez.interiorismo lopezsd.com

Dejamos nuestra huella en cada proyecto, cumpliendo los sueños de nuestros clientes. Así se presenta **López, una empresa 100% canaria dedicada al interiorismo** que realiza proyectos integrales para particulares y empresas, además de gestionar reformas. Con un equipo de profesionales que te acompaña durante todo el proceso, López se ha ganado la confianza y el respeto a lo largo de todos estos años diseñando y creando **espacios únicos**.



López, una segunda generación fuertemente marcada por sus orígenes. Donde la constancia, el trabajo duro y el compromiso han servido de pilares fundamentales. Una familia que, con sacrificio y mucho esfuerzo, ha ido creciendo con un único objetivo: dejar huella en cada paso que da.



Mostrándoles a todos que la creatividad puede ir de mano de la locura, que el ser pasionales nos hace mejores profesionales, que la seguridad y la garantía pueden aportar una experiencia divertida. Pero, sobre todo, que con el buen hacer, una buena compañía e ilusión, dejas volar la imaginación. Todo ello forma nuestro sello de identidad, pero sobre todo lo que queremos aportar.


CHANEL

Déjate llevar... sonríe siguiendo tus sueños, deja que alguna lágrima caiga de la emoción, pero sobre todo permítenos dejar nuestra huella en cada rincón.





Decoración e Interiorismo

¿CÓMO HE LLEGADO YO AQUÍ?

Por Beatriz Hernández Lorenzo. Diseñadora de espacios

@beatriz_hernandez_lorenzo *beatrizhernandezlorenzo@gmail.com*

Hay un momento en la vida en la que, al igual que terminas el colegio, das tu primer beso o buscas tu primer trabajo, te encuentras frente a una obra. Es curioso, pero a pesar de que no seas la persona que ha decidido comenzar dicha obra, acaba salpicándote de alguna manera; bien sea porque es la de tus padres, tu pareja o aquella cafetería donde os reuníais tanto y que ahora se está reformando mientras la ves desde la acera.

En ese punto en el que te ha comido de lleno y te toca directa o indirectamente aguantarte, es donde uno se pregunta "¿Cómo he llegado yo aquí?"

Y es que las reformas son algo complicadas. Empiezas con la mayor ilusión del mundo y pasas por una serie de etapas de dudas, miedos, decepción, frustración y peleas. Algo así como las cinco fases del duelo de Kübler-Ross.

Bien es cierto que no todas las obras son de la misma manera y que cada persona las afronta con una fortaleza diferente, pero suelen ser un tema tabú entre las parejas que han decidido comenzar una y que se reúnen con sus amigos.

Esto es algo que a los diseñadores no nos pasa. ¡Nos encantan las obras! Es la expresión máxima de creación. La materialización de las ideas. Cabe decir que un buen diseñador, gestiona el tiempo adecuadamente, simpatiza con los obreros y se mantiene firme y luchador ante los temidos y muchas veces incontrolables retrasos de los proveedores.

En definitiva, un diseñador es la persona idónea a la que debes asistir si has decidido comenzar con una reforma u obra y no quieres morir en el intento.

Como estos años atrás nos hemos cansado todos de oír y leer continuamente sobre el COVID, me vais a permitir dar solo un dato muy interesante. En el año 2021, y cito textualmente del Instituto Nacional de Estadística (INE), "se produjeron 90.582 casos de nulidad, separación y divorcio, lo que supuso un aumento del 13,2% respecto al año anterior". Muchos pensaréis que se debió a la cuarentena, pero esta se originó en el 2020, por lo que hacía meses que ya estábamos en las calles y en ese proceso al que llamaron "nueva normalidad".

Lo curioso es ver cómo tanta gente, durante el curso del año 2021, decidió aventurarse a reformar sus viviendas. "Hemos pasado una cuarentena, podemos con todo". Y en muchos de los casos acababan tirándose los trastos a la cabeza.

En este punto, optar por una persona que tome las riendas y luche por vosotros, mientras os limitáis a valorar qué opciones os gustan más, no es tan mala idea ¿verdad?

Si le confías tu vida a los sanitarios, tus pertenencias a las líneas aéreas, tu mascota al veterinario, ¿por qué no tu relación de pareja a los diseñadores?

■

Decoración e Interiorismo

¿QUIERES AUMENTAR LA RENTABILIDAD DE TU INMUEBLE?

Por Gino García. Diseñador arquitectónico

@ginogarciaarch





Descubre cómo las reformas flexibles y funcionalmente atractivas pueden ayudarte a conseguirlo

La rentabilidad de un inmueble es uno de los aspectos más importantes para cualquier propietario. Si tienes una propiedad que no está generando el retorno que esperabas, puede ser el momento de considerar algunas reformas. Por eso, en este artículo te enseño cómo puedes aumentar su rentabilidad y hacerla más atractiva para tus inquilinos o futuros compradores. ¡Comencemos!

Antes de iniciar cualquier reforma, es importante que realices un análisis detallado de las necesidades y demandas del mercado, y de las posibilidades que ofrece tu inmueble. De esta forma, podrás definir cuáles son las reformas más adecuadas y rentables para tu caso.

Una vez que tengas claro esto, te sugiero que optes por reformas flexibles, que permitan adaptar el espacio a diferentes necesidades y usos. Por ejemplo, puedes optar por tabiques móviles o biombos que te permitan dividir el espacio en diferentes áreas, según la demanda de los inquilinos. De esta forma, podrás ofrecer un inmueble más versátil y adaptable, lo que puede resultar muy atractivo para los clientes.

En cuanto a la funcionalidad, es importante que las reformas que realices se adapten a las necesidades actuales de los inquilinos y a las tendencias del mercado. Por



ejemplo, una buena opción puede ser la instalación de sistemas de climatización eficientes y sostenibles, o la implementación de tecnologías que mejoren la seguridad y la conectividad de la vivienda.

Otra opción interesante puede ser la incorporación de espacios comunes y áreas de ocio, como una zona de juegos, una terraza o un jardín. Estos espacios pueden resultar muy atractivos para los inquilinos y aumentar el valor de tu inmueble.

Por último, te sugiero que tengas en cuenta la estética y el diseño en tus reformas. Un inmueble bien diseñado y estéticamente atractivo puede resultar mucho más rentable que uno mal diseñado o descuidado. Por ejemplo, puedes optar por materiales y colores que transmitan una sensación de luminosidad y amplitud, o por diseños modernos y minimalistas que estén en línea con las tendencias actuales.

En definitiva, para aumentar la rentabilidad de tu inmueble a través de reformas flexibles y funcionalmente atractivas, es importante que te adaptes a las necesidades del mercado y de los inquilinos, y que optes por soluciones versátiles, funcionales y estéticamente atractivas. Si lo haces de forma inteligente, podrás obtener un mayor retorno de tu inversión y ofrecer un inmueble que se adapte a las necesidades y gustos de los clientes. ■



Te ayudo a descubrir el potencial de tus espacios y aumentar la rentabilidad de tu inmueble a través de reformas flexibles y funcionalmente atractivas

Gino García
Diseñador Arquitectónico

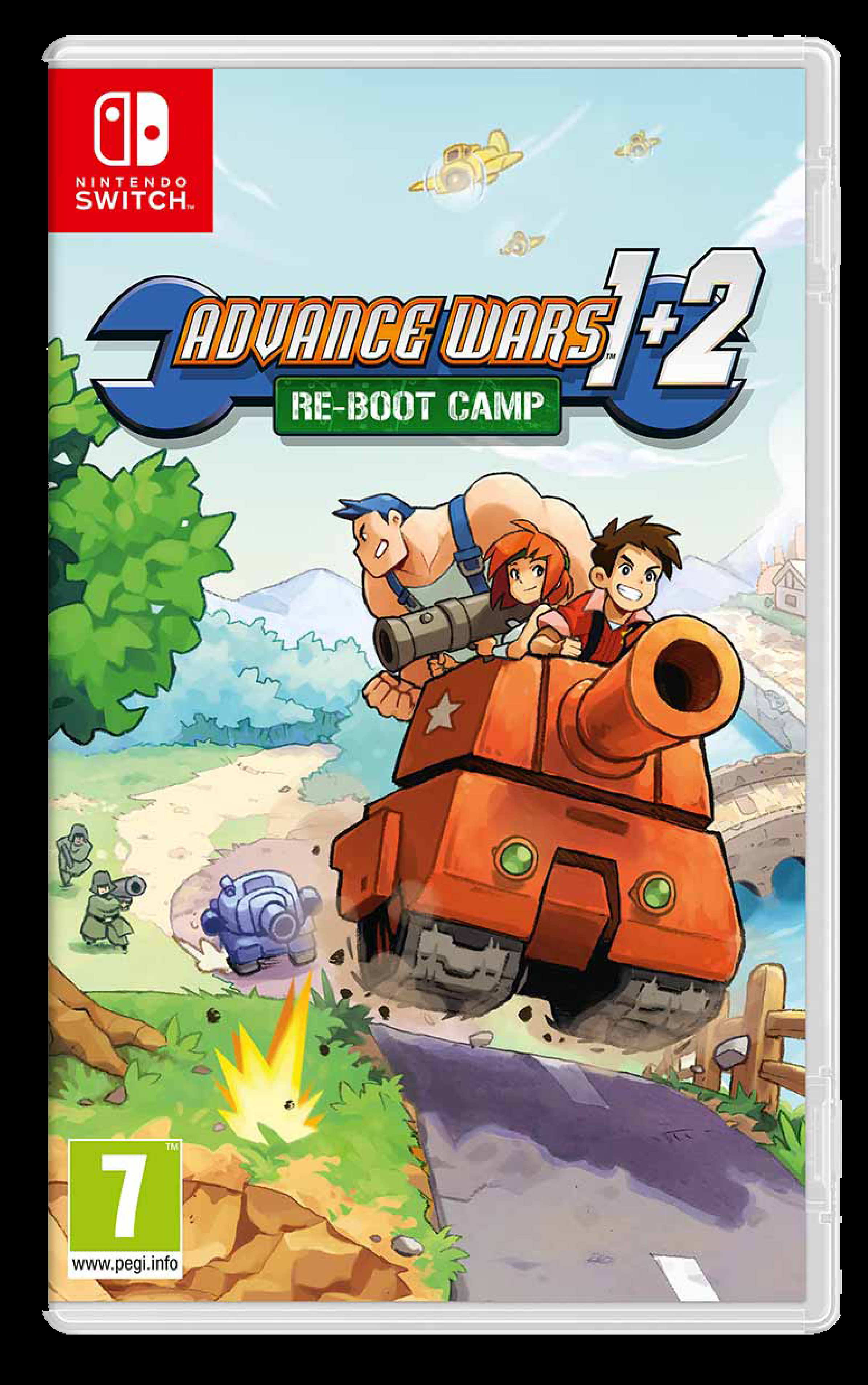
Píxeles and Bites

LOS LANZAMIENTOS MÁS INTERESANTES DE ESTA PRIMAVERA

Por Roger Domènech. Maestro de Educación Infantil y Primaria. Especialista de Inglés



Muy buenas, queridos lectores y queridas lectoras. Ya estamos aquí con una nueva edición de *Píxeles & Bites*, y esta vez os vengo a comentar los que, para mí, son los lanzamientos de videojuegos más interesantes que vamos a tener en esta primavera. Seguramente se me escape alguno, puesto que siempre hay sorpresas inesperadas de última hora, pero intentaré hacerlo lo mejor que pueda. Este mes, y para salir un poco de lo habitual, vamos a hablar de todas las plataformas de videojuegos disponibles. Esperad lanzamientos en XBOX, PlayStation, Nintendo y PC. ¡Vamos allá!



Haciendo memoria, el año pasado fue un muy buen año para la industria, especialmente para la gran N. Creo que nadie puede negar que dominó el sector con sus lanzamientos bien planeados, pero hubo alguno que sufrió un retraso. El 8 de abril de 2022, y teniendo en cuenta el contexto geopolítico y la situación entre Rusia y Ucrania, Nintendo decidió retrasar su videojuego bélico *Advance Wars 1+2 Re-Boot Camp*, un remake de los dos primeros juegos de la saga al cual le acabamos perdiendo la pista indefinidamente. Cuando ya creíamos que se había cancelado, se nos dio una nueva fecha: el 21 de abril de 2023. No sabemos si han cambiado algo en el juego, pero, sin duda, llega en un buen momento, puesto que 2022 quizás estuvo un poco saturado en Nintendo, especialmente durante la primera mitad del año. ¿Le vais a dar caña a este juegazo de estrategia? Yo, personalmente, ¡sí!

Si la estrategia no es lo vuestro, no os preocupéis, que el mismo 21 de abril podéis aprovechar el viaje a vuestra tienda de videojuegos favorita. Y cuidado, que este tiene buena pinta también. En 2011 llegó a PlayStation, XBOX y PC *Dead Island*, un RPG de terror cargado de sangre, disparos, buena onda y, sobre todo, frenetismo. Sin duda, 2011 fue un año para recordar en la industria: *Battlefield 3*, *Call of Duty Modern Warfare 3*, *Skyrim*, *The Legend of Zelda: Twilight Princess* y muchísimos más. En un año tan cargado de juegazos, *Dead Island* encontró un hueco en el mercado y se alzó con unos 5 millones de copias vendidas. Si bien hemos tenido otras versiones del juego, podemos decir que *Dead Island 2*, que llega 12 años después del original, puede reenganchar a todos los jugadores que nos iniciamos con él y que buscamos algo parecido. De hecho, el juego se ve muy parecido al primero, salvo que con un buen lavado de cara y una nueva historia. ¡Veremos si es un éxito en PC, PlayStation y XBOX!





Una semana después de estos dos lanzamientos, tendremos la posibilidad de volver a enfundar la espada láser con la secuela de *Star Wars Jedi: Fallen Order*, que llegó en 2019 de mano de Respawn Entertainment, compañía propiedad de Electronic Arts y creadores de la saga *Titanfall*. *Star Wars Jedi: Survivor* llega como una secuela del aclamado videojuego para un jugador protagonizado por Cal Kestis. En esta ocasión, Cal ya no es un padawan, sino que ya domina las artes de los caballeros Jedi. Así, tendremos que explorar y proteger la galaxia en este nuevo título que traerá nuevos planetas, habilidades de la Fuerza y mejoras en el combate a PC, PlayStation y XBOX. Si os gustó la primera parte, ¡estoy seguro que vais a disfrutar muchísimo de la secuela!

Vamos a tocar temas importantes de una vez por todas. Después de enseñar un poquito las migajas, vamos con el pan entero. Vamos con lo más esperado de este 2023, sin exagerar. Vamos con T*he Legend of Zelda: Tears of the Kingdom*. El próximo 12 de mayo llega a Nintendo Switch la secuela de *Breath of the Wild*, uno de los mejores, sino el mejor, títulos de mundo abierto de la historia de los videojuegos. Un vasto mundo por explorar al que se le suman los cielos en esta secuela que promete mejorar al original. Personalmente opino que, si son capaces de llegar a hacer sombra al primero, para mí ya será un éxito, y es que el título de 2017 sentó las bases para lo que la mayoría de fans esperan ahora de la saga *The Legend of Zelda*. Después de varios retrasos parece que ya lo tenemos ahí, y llegará en buen momento, perfecto para disfrutarlo durante todo el verano. Se nota que le tengo muchas ganas, ¿verdad?

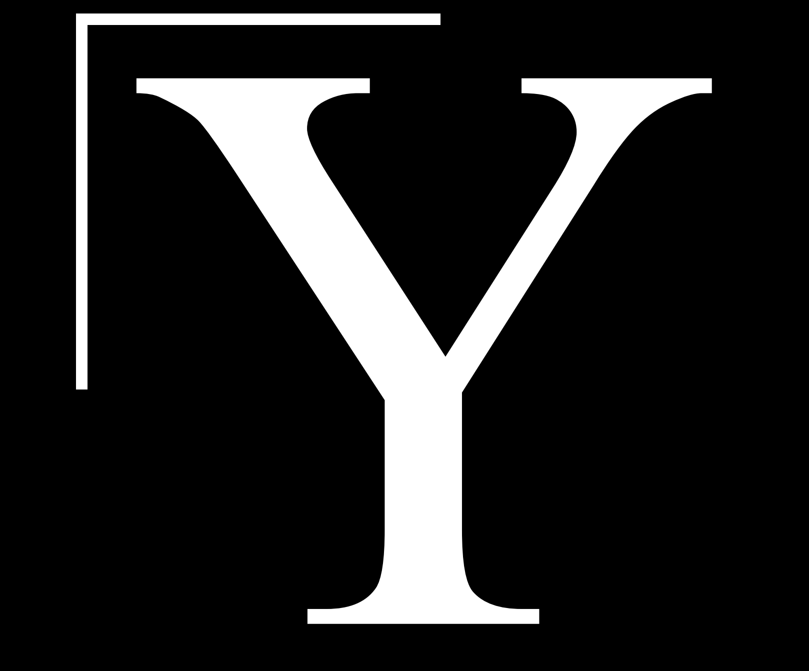




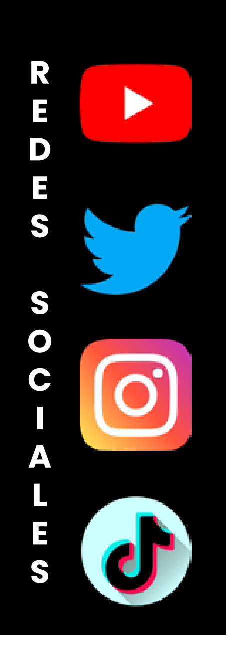
Si la aventura no es lo vuestro, ni tampoco los disparos, no os preocupéis que aquí tenemos opciones para aburrir. En el mes de junio llega a PC, PlayStation y XBOX un clásico atemporal de Capcom que todos hemos probado. *Street Fighter 6* entrará pisando fuerte y traerá a las consolas de nueva generación un prometedor juego arcade de peleas que, juzgando por lo que hemos podido ver hasta ahora, tiene una pinta espectacular y seguramente marcará un antes y un después en la escena competitiva de los juegos de lucha. ¿Le vais a dar caña a Blanka, Zangief, Chun-Li, Ken, Ryu y a los demás? ¡A partir del 2 de junio lo tendréis disponible para machacar a vuestros amigos y amigas!

Acabamos el artículo con un juego que, si bien no es para todos, sí que tiene muchos adeptos, y no es para menos. La saga de rol *Diablo*, que llegó en 1996 de manos de Blizzard, vuelve con su cuarta entrega para traernos gore, acción, looteo y, básicamente, centenares de horas de vicio mientras intentamos desentrelazar la historia principal del juego. Derrota esbirros o jefazos para obtener oro, armas, equipación y experiencia mientras mejoras tu árbol de habilidades y personalizas a tu personaje en una de las cinco clases disponibles para elegir: Bárbaro, Mago, Druida, Pícaro o Nigromante. Si disponéis de una PlayStation, una XBOX o un buen PC, el próximo día 6 de junio tenéis una cita a oscuras con este *Diablo IV*. ¿A qué estáis esperando?





Y hasta aquí el artículo de este mes. Hay muchísimos más títulos que van a llegar, pero creo que esta selección de juegos va a hacer las delicias de la mayoría de los lectores. Id abriendo las carteras, que esta primavera toca gastar pasta gansa. ¡Hasta pronto!



Entrenadora Nayu



THE LEGEND OF ZELDA: TEARS OF THE KINGDOM



The Legend of Zelda: Breath of the Wild fue uno de los juegos más aclamados de la Nintendo Switch en su lanzamiento en 2017. Este título de aventuras en mundo abierto de Nintendo fue un éxito rotundo tanto por su impresionante mundo abierto como por su innovador enfoque en la jugabilidad. Ahora, con la esperada secuela en camino, muchos se preguntan qué pueden esperar de la próxima entrega. En este artículo, exploraremos las características clave que hicieron de *Breath of the Wild* un éxito y lo que los fans pueden esperar en la secuela.



UNA EXPERIENCIA DE MUNDO ABIERTO SIN PRECEDENTES

Una de las características más destacadas de *Breath of the Wild* fue su mundo abierto expansivo. El juego ofrecía un vasto mapa lleno de misiones secundarias y secretos, dando a los jugadores la libertad de explorar y descubrir a su propio ritmo. Además, el juego presentaba un enfoque innovador en la jugabilidad, permitiendo a los jugadores resolver acertijos y superar obstáculos de varias formas. La secuela, probablemente, seguirá en la misma línea, ofreciendo un mundo abierto aún más grande y lleno de aventuras por descubrir.



MÁS MISIONES Y PERSONAJES

Breath of the Wild también presentó una gran cantidad de personajes y misiones secundarias. Cada uno de ellos agregó su propia personalidad y profundidad al juego, y se espera que la secuela ofrezca aún más. Los jugadores pueden esperar encontrar nuevos personajes memorables, cada uno con su propia historia y misiones únicas. Además, se espera que la secuela profundice en la historia de los personajes existentes, ofreciendo aún más información sobre los eventos que rodean la trama principal.



UN SISTEMA DE FÍSICA MEJORADO

Uno de los aspectos más impresionantes de *Breath of the Wild* fue su sistema de física detallado. Los jugadores podían interactuar con el entorno de una manera nunca antes vista en un juego de Zelda, desde trepar árboles hasta lanzar objetos para resolver acertijos. La secuela, probablemente, mejorará este sistema aún más, permitiendo a los jugadores experimentar con el mundo de maneras aún más creativas e impredecibles.



The Legend of Zelda: Breath of the Wild fue un gran éxito gracias a su mundo abierto expansivo, su enfoque innovador en la jugabilidad y su sistema de física detallado. La secuela mejorará estas características aún más, ofreciendo un mundo abierto aún más grande y lleno de aventuras por descubrir, una mayor cantidad de personajes y misiones secundarias y un sistema de física aún más detallado. En resumen, los fans de la serie pueden esperar que la secuela ofrezca una experiencia aún más emocionante y satisfactoria que su predecesor.

Por María Francés. Diseñadora de moda y Consultora de estilo


@mariafrancesoficial *mariafrances.es*

THE OSCARS

Marilyn Monroe

Cualquier artista contemporáneo relacionado, o incluso no, con el mundo del cine ha hecho varias apariciones en esta alfombra roja. Os reto a buscar cuántos estilismos nos dejó la estrella de la pantalla grande. Buscad, buscad, que sólo vais a encontrar uno. Porque sorprendentemente la actriz sólo acudió una vez.

El Oscar de Halle Berry

Más reciente, pero aun así igual de destacable, fue la entrega al Oscar a mejor actriz en 2022. La ganadora, Halle Berry, la primera mujer negra en ganar este premio y hasta día de hoy la única que lo ha conseguido. Todo un hito en la historia de la ruptura racial en una industria tan sectaria como lo fue el cine en su época.

El selfie

En una época donde este término empezaba a popularizarse, la presentadora Ellen Degeneres aprovechó su presentación de la gala en 2014 para hacerse un selfie histórico. Meryl Streep, Brad Pitt, Jennifer Lawrence, Bradley Cooper, Julia Robert, Angelina Jolie y Lupita Nyong'o. Los retweets llegaron a los millones en pocas horas. Se dice que ha sido de los más compartidos de la historia, sino el que más. Pero pocos más memorables que este.

La pose de Angelina

Aún me acuerdo de esta imagen. Hubo muchos memes de ella cuando ni siquiera sabíamos lo que era un meme, pero es natural debido a lo impactante del estilo. Angelina Jolie, allá por 2012, aparecía en la alfombra de los Oscar con un vestido negro de Atelier Versace. El vestido era bastante sencillo, de escote sin mangas y una gran abertura en la falda. Lo llamativo en la imagen fue el posado, Angelina dejaba lucir todo el contorno de su pierna, sorprendiendo a todos los asistentes, prensa e Internet.

Un momento muy español

Cambio de milenio. El año 2000, la picaresca española se hizo presente en la gala de los Oscar cuando una efusiva Penélope Cruz otorgaba el Oscar a Mejor Película Extranjera a golpe de "Pedrooooooo" al, evidentemente, director con el que llegó a la fama, Pedro Almodóvar. No sabemos si para el resto del mundo fue un momento tan memorable, sin embargo, ver a Penélope con esa emoción en un escenario tan formal nos sacó una sonrisa a todos los españoles.



¿CÓMO SE COME, CON LAS MANOS O LOS CUBIERTOS?

Por M. José Gómez y Verdú. Licenciada Internacional en Protocolo y etiqueta

@protocoloyetiqueta.es *protocoloyetiqueta.es*

Cuando nos sentamos a la mesa y nos sirven ciertos alimentos, muchas veces dudamos si es correcto usar las manos para comerlos o bien es más educado usar los cubiertos.

Hay una regla que prevalece: cuando estemos de pie comeremos con las manos y el anfitrión estará muy atento de que todo lo que se sirva sean pequeñas porciones de picoteo que entren en la boca de un solo bocado; mientras que cuando estemos sentados en la mesa comeremos con cubiertos, en este caso es el anfitrión también quien debe supervisar el menú que se servirá, para que cada plato vaya con su respectivo cubierto.

Aún así, hay ciertos alimentos que nos hacen dudar estando sentados en la mesa. ¿Se comerán con los dedos o con los cubiertos?

Pasta y sus variedades

La pasta en general y los espaguetis en particular se comen solo con el tenedor. Es muy común ver como en muchos restaurantes los comensales piden una cuchara para servirse de apoyo y enrollar mejor los espaguetis. Desde el punto de vista de la etiqueta no es correcto y menos aún usar un cuchillo para cortar este tipo de pasta.
La consistencia de la pasta permite ser troceada usando solo el tenedor, sin necesidad de utilizar otro cubierto.



Aceitunas

Si nos las encontramos servidas en un bol en el centro de la mesa se pueden coger con la mano derecha y sacar el hueso con la izquierda. Mientras que si forman parte de un plato principal nos las debemos comer con cubiertos.





Frutas

Depende del tipo de fruta. Por ejemplo, manzanas, naranjas, plátanos, peras..., deben comerse con cubiertos, mientras que otras frutas debido a su tamaño como uvas, cerezas, fresas, moras..., deben comerse con los dedos.
La macedonia o mousse de frutas se come con los cubiertos.

Frutos del Mar

Mejillones, almejas y demás moluscos con concha, una vez servidos en nuestros platos, los debemos comer de la siguiente forma: con una de las manos sujetamos la concha y con la otra tomamos el tenedor para pinchar la carne y llevárnosla a la boca.
Muchas veces se sirve de la cubertería especial si el anfitrión ofrece marisco, por ello deberemos usarla de la forma correcta.
En cuanto a las gambas y los langostinos se comen con cubiertos, de hecho, la cabeza debe quedar apartada junto al resto de cáscaras, que se habrá separado de la carne previamente con cuchillo y tenedor.





Fast Food

Si nos encontramos en un restaurante, lo normal es que, junto con este tipo de comida, nos pongan cubiertos y, por lo tanto, los debamos usar. En otras cadenas de fast food no ponen cubiertos, por ello debemos utilizar las manos.



Los espárragos

Los espárragos pueden comerse con los dedos. Pero si estamos sentados a la mesa lo mejor será comerlos solo con el tenedor.

Moda y Tendencias

¿CÓMO FUNCIONA EL SENTIDO DEL OLFATO?

Por Daniel Josier. Creador de perfumes

@danieljosierperfumes



La inmensa mayoría de nosotros poseemos el sentido del olfato, pero, ¿sabemos realmente cómo funciona? El olfato es el más primitivo de los sentidos y nuestra respuesta a ciertos olores está profundamente arraigada en el subconsciente de nuestra mente. Gran parte de lo que damos por cierto, desde la experiencia, puede estar relacionado con los orígenes de nuestro sentido del olfato y con el papel que este ha jugado en la evolución de nuestra especie. El olfato, o el proceso de olfacción, es un sentido químico. A diferencia de los sentidos del oído y la vista, que son estimulados por fenómenos energéticos, el olfato depende de la detección de moléculas que se transportan por el aire hasta entrar en contacto con células quicio-receptivas especializadas.

Comparado con el de otros mamíferos, e incluso con el de nuestros parientes más cercanos, los monos, el sentido del olfato humano es excepcionalmente pobre. Y, no obstante, sigue jugando un papel significativo no sólo en nuestras vidas conscientes, sino también en nuestra percepción inconsciente.

Si definimos un olor como un material de un grupo de materiales que son capaces de ser detectados por el proceso de la olfacción, entonces podemos dividir los olores que se producen en la naturaleza en dos grupos: aquellos que son generados por los procesos ordinarios de la vida del medio ambiente y aquellos que son utilizados como forma específica de comunicación entre organismos vivos, ya sea entre animales de especies iguales o diferentes, o entre plantas y animales.

El primer grupo consiste, simplemente, en productos químicos que existen independientemente de que haya o no haya allí un animal con un sentido del olfato capaz de detectarlos; el segundo es el resultado de millones de años de selección natural y evolución. Los resultados de la evolución son los que son porque han demostrado significar claras mejoras adaptativas para los organismos vivos que tienen que servirse de ellos. Los olores que han evolucionado no tienen una composición fortuita, han evolucionado junto al sentido del olfato y han sido seleccionados por su capacidad para estimular los mecanismos olfatorios y comunicar un determinado mensaje que, finalmente, recibirá una determinada conducta como respuesta.

Son perfumes naturales cuya estructura siempre puede servir como guía para los perfumistas. Nuestro sentido del olfato se activa por una proteína compuesta que se produce en una glándula de la nariz. Cuando respiramos un fino rocío de ella, llamada “Proteína Odorante de Descarga” (POD), cubre un conducto de la punta de la nariz. La proteína se mezcla con las partículas transportadas por el aire, lo que a su vez hace actuar algunos receptores situados en la parte alta de la cavidad nasal en un segundo tejido llamado “epitelio olfatorio”, que contiene millones de células receptoras. Aparentemente, estas células nerviosas mueren en pocas semanas y son reemplazadas por otras (Graziaedi, Levine y Graziadel, 1979).

Cuando las moléculas transportadas por el aire entran en la fosa nasal, estimulan minúsculas proyecciones similares a pestañas (cilios) en las células nerviosas. Esta estimulación envía impulsos nerviosos a través de unas zonas abultadas, que se hallan al final de los nervios (bulbos olfatorios), a lo largo del nervio olfatorio, hacia el centro del olfato y del gusto del cerebro. El centro interpreta estos impulsos como un olor específico. Mediante este proceso se distinguen miles de diferentes olores.

Continuará... ■



+ Que fotografía



@WhiteLavin

"Nacimiento del río Gándara - Cantabria - España"



@silvia._.yordanova

@silviayordanoff



 @luanimal

El *Dendronotus Iris*, conocido como el nudibranquio gigante, puede llegar a medir hasta 30 cm. Son una de las especies de babosas de mar más grandes y pueden nadar en el agua contorsionando su cuerpo de un lado a otro en un movimiento de baile.

@mi_enfoque

"Pito real" (*Picus viridis*).



PUNTO & COMA es tu magazine en español de edición mensual con DESCARGA GRATUITA

Por Sonia Tomás Nebot
Socia-Directora de *Sonia Tomás Abogados & Asociados*

DIVORCIO ANTE NOTARIO

Con la Ley de Jurisdicción Voluntaria del 2 de julio de 2015 se introdujo una importante reforma en el régimen de divorcio en España, que suponía la posibilidad de realizar un divorcio ante notario.

Pueden acudir al notario los cónyuges, cualquiera que sea la forma y tiempo de la celebración de su matrimonio, siempre que sea de mutuo acuerdo y hayan transcurrido tres meses desde la celebración del mismo. Asimismo, será preciso que no existan hijos menores de edad no emancipados o incapacitados a cargo de los cónyuges. En caso de que existan hijos mayores de edad económicamente dependientes, deberán comparecer y manifestar su consentimiento respecto a las medidas que les afectan.

El notario competente será el del último domicilio común de los cónyuges o el habitual de cualquiera de ellos.

La documentación necesaria a presentar es el DNI (o documento de identidad original) en vigor de cada uno de los cónyuges, el DNI en vigor y los certificados de nacimiento de los hijos mayores de edad que han de prestar consentimiento; el certificado de empadronamiento; el certificado de matrimonio o el libro de familia; y el convenio regulador. En el convenio regulador se deja constancia de todas aquellas consecuencias económicas y personales que se derivan del divorcio (pensiones, disolución y liquidación del régimen económico matrimonial). Del asesoramiento y redacción del convenio regulador se encarga el abogado que los cónyuges elijan, el cual deberá acudir el día de la firma de la escritura pública ante notario. Dicho día, los cónyuges deberán acudir personalmente. Si hay hijos mayores o menores emancipados dependientes económicamente deberán expresar consentimiento respecto a las medidas que les afecten.

Los efectos del divorcio se producen desde el mismo instante del otorgamiento de la escritura pública ante notario. Sin embargo, frente a terceros, no producirá plenos efectos hasta su inscripción en el Registro Civil.

La principal ventaja de llevar a cabo el divorcio ante Notario es la agilidad del procedimiento. ■

COME Y CATA



COCA DE PATATA

Pág. 126

TIO PEPE FINO EN RAMA

Pág. 128

Coca de patata

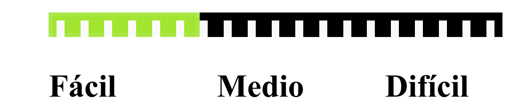
Por Ana Torán. Docente de cocina   @ana_toran

Ingredientes

- 250 g de patatas
- 250 g de azúcar
- 125 g almendra molida
- 3 huevos
- Ralladura de limón
- Azúcar glas

Elaboración

- Cocer las patatas con piel.
- Una vez hervidas y frías, quitarles la piel y aplastarlas bien.
- Separar yemas y claras.
- Batir las yemas con las patatas y añadir el azúcar y la ralladura de limón. Mezclar bien.
- Añadir la almendra molida y mezclar.
- Montar las claras al punto de nieve y añadir, poco a poco, a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
- Verter en molde y hornear 30 min. a 180ºC.
- Espolvorear con azúcar glas.



Fácil **Medio** **Difícil**





Come y Cata

TIO PEPE FINO EN RAMA

Por Manolo de Haro Ramón. Experto en vinos

@mdhrwine

Llegó abril y con él, el buen tiempo, las flores y los días más largos. Y desde 2009 también llega Tío Pepe Fino en Rama, que, con la saca de 2023, ya van catorce primaveras con las que la casa González Byass y bajo la supervisión de su creador y artífice, el enólogo Antonio Flores, ponen a disposición de los amantes del vino esta joya enológica: el único, exquisito y singular Tío Pepe Fino en Rama. Fruto del tiempo bajo el velo flor (capa de levaduras) en Criaderas y Solera. Siendo la máxima expresión de la crianza biológica, que se prolonga, mínimo, durante 5 años.

Este vino está inspirado en los días en los que el fino se consumía directamente de la bota (barril), por lo que no se somete a los habituales procesos de clarificación y filtración. Además, es extraído directamente del centro de la bota, para que llegue a la copa en estado puro, "de la bota a la copa".

La expresión "en rama" era utilizada antaño para hacer referencia al vino en su estado más delicado, antes de los procesos normales de estabilización, clarificación y filtrado. Lo que la bodega llama "Tío Pepe en estado puro".

El primer año que lo sacaron al mercado, que, por cierto, la Wine Society de Londres vendió la partida completa en tan solo 48 horas, un crítico británico lo calificó como "Tío Pepe en Rama, el Tío Pepe que se mastica".

Es el propio Antonio Flores, "el hacedor de vinos", como el mismo se define, quien personalmente en la Bodega La Constancia, venencia y tiza en manos, enguantadas, selecciona las mejores botas de las que saldrá el nuevo Tío Pepe Fino en Rama. Este proceso de selección siempre es llevado a cabo en primavera, cuando el velo flor ha alcanzado su máximo esplendor.

Debido a su singularidad, se elaboran muy pocas botellas, las cuales se agotan nada más salir al mercado.

Este fino tan especial, se elabora con la variedad de uva Palomino Fino que se cultiva en las tierras albarizas de Jerez.

Suele tener, y digo suele, porque cada año es diferente, un color oro pálido brillante, a la vez que ligeramente velado al no estar clarificado ni filtrado. Es muy intenso y rotundo en nariz, donde aparecen notas de levadura de pan fresco, de frutos secos, de cítricos y de notas salinas que en boca también percibiremos. En boca se muestra cremoso, elegante, ligero y punzante, donde deja una agradable y prolongada sensación amarga. Y como dice Antonio Flores, es un vino seco y salino, pero no ácido.

Su consumo se recomienda que sea durante


TIO PEPE
FINO
EN RAMA
GONZALEZ BYASS Y Cª
GONZALEZ BYASS
DESDE 1835
TIO PEPE
FINO
EN RAMA
GONZALEZ, BYASS & Cª
JEREZ DE LA FRONTERA
GONZALEZ BYASS
DESDE 1835
GONZALEZ BYASS Y Cª
JEREZ DE LA FRONTERA
TIO PEPE
FINO
EN RAMA
GONZALEZ BYASS
DESDE 1835
TIO PEPE
FINO
EN RAMA
Gonzalez Byass y Cª
JEREZ DE LA FRONTERA
PROVEEDORES DE LA REAL CASA
GONZALEZ BYASS
DESDE 1835
TIO PEPE
FINO
EN RAMA
GONZALEZ, BYASS Y Cª
GONZALEZ BYASS
DESDE 1835
TIO PEPE
FINO
EN RAMA
Gonzalez Byass y Cª
GONZALEZ BYASS
DESDE 1835
JEREZ
TIO PEPE
FINO
EN RAMA
Gonzalez Byass y Cª
GONZALEZ BYASS
DESDE 1835





los tres primeros meses después de haber sido embotellado. Para disfrutarlo en su máxima esencia, lo mejor es servirlo entre 7 y 8ºC, frío, pero no helado.
Con él podremos maridar aceitunas, productos ibéricos, jamón, pescados y mariscos, escabeches, platos especiados e incluso picantes.

Cada saca es bautizada por Antonio Flores con una pequeña frase que la define. He podido recopilar algunas:

- 2014: Puro zumo de flor.
- 2015: Pura Vida.
- 2016: Suelo y velo.
- 2017: Vivo y salvaje.
- 2018: Armonía perfecta.
- 2022: En la flor de la vida.
- 2023 . . . . ¿Cómo será y cómo lo llamará este año? Ya queda muy poco para saberlo.

Lo llevo probando cada abril, año tras año desde la saca de 2011 y cada nueva saca me sigue emocionando y fascinando. Qué color, qué olor, qué textura en boca y, por supuesto, qué sabor. Es un placer para todos los sentidos, porque incluso el oído participa disfrutando de oírlo caer untuoso y firme, rompiendo sobre la copa, anunciando el festival sensorial que nos espera. Lo mejor de todo es que cada año es diferente, cada saca es diferente, cada saca es única y el vino muestra diferentes características, pero siempre manteniendo la esencia de la tierra, la Palomino Fino, la bodega y el velo flor.

Salud y buenos vinos. ■

PUNTO & COMA


@magazinepuntoycoma

/magazinepuntoycoma

magazinepuntoycoma.blogspot.com

algodondeazucarpublicidad@gmail.com